

Herzhafte Snackfladen mit LIEVITO MADRE TRIO, IREKS-VOLLSAUER und CRAFT-MALZ



Weizenmehl Type 550	6,000 kg
Roggenmehl Type 1150	4,000 kg
LIEVITO MADRE TRIO	0,500 kg
IREKS-VOLLSAUER	0,300 kg
CRAFT-MALZ	0,300 kg
Butter	0,050 kg
Salz	0,220 kg
Wasser, ca.	7,300 l
Gesamtgewicht	18,670 kg

Knetzeit: 3 + 4 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 26 – 27 °C

Teigruhe: 20 Minuten

Teiginlage: 2,400 kg/30 Stück

Zwischengare: 20 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe den Teig abwiegen und zu Teigballen rund stoßen. Nach der Zwischengare die Teigballen teilen und rund schleifen. Die Teiglinge auf Dielen ablegen und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Im Anschluss auf eine Stärke von 3,5 mm ausrollen, stippen, etwas länglich gezogen auf Dielen absetzen und in die Gärverzögerung geben.

Stückgare: über Nacht bei 5 °C



Menge für 25 Stück

Belag:

Schmand	0,800 kg
Sahne	0,200 kg
Salz	0,010 kg
Pfeffer	0,005 kg
Gesamtgewicht	1,015 kg

Einwaage: 0,040 kg

Schinkenwürfel	0,250 kg
Lauchzwiebeln	0,125 kg

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten homogen miteinander vermischen und mit einer Flachtülle aufdressieren. Anschließend jeweils 0,010 kg Schinkenwürfel darauf verteilen und ohne Dampf backen.

Backtemperatur: 270 °C, ohne Dampf

Backzeit: 5 – 7 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach dem Backen mit je 0,005 kg Lauchzwiebeln bestreuen.